

หลักสูตรการทำแหนมหมู
จำนวน 5 ชั่วโมง
กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงานและส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน สามารถให้ประชาชนได้มีอาชีพที่และสร้างรายได้ ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมี คุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียนและระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความมั่นคงให้แก่ ประชาชนและประเทศชาติ

สภาพสังคมปัจจุบันมนุษย์เราได้รับผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงในด้านต่างๆ เช่น ด้านเศรษฐกิจการเมือง สังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นอย่างมาก ประชากรมนุษย์เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แต่ทรัพยากรธรรมชาติถูกใช้ไปอย่างรวดเร็ว และไม่เพียงพอกับจำนวนประชากรที่เพิ่มขึ้นทุกมุมโลก มนุษย์จึงประสบปัญหาต่างๆตามมามากมาย โดยเฉพาะด้านการดำรงชีพและชีวิตความเป็นอยู่ของประชาชน นอกจากจะมีการประกอบอาชีพเพื่อเป็นการเลี้ยงตัวเองและครอบครัวแล้ว ยังมีสิ่งที่ถือว่าเป็นภาระหนักคืออาหารเพื่อบริโภคประจำวัน จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่มนุษย์เราจะต้องสร้างขึ้นหรือหามาทดแทน โดยวิธีการต่างๆ เพื่อการอยู่รอด

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ทำให้เกิดรายได้
2. เป็นหลักสูตรการประกอบอาชีพที่ส่งเสริมการมีงานทำของประชาชน
3. เป็นหลักสูตรที่ยืดหยุ่น ทั้งเนื้อหา ระยะเวลาเรียน และการจัดกระบวนการเรียนรู้

จุดหมายหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว
2. เพื่อให้ผู้เรียนตัดสินใจประกอบอาชีพให้สอดคล้องกับศักยภาพของตนเอง ชุมชน สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจและฝึกทักษะบริหารจัดการในอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กลุ่มกลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน	5	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	1	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

- | | |
|--|---------------|
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจแหนมหมู | จำนวน 30 นาที |
| 1. ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำแหนมหมู | |
| 2. วิเคราะห์ตนเองใน การประกอบอาชีพ ได้ทักษะในการประกอบอาชีพแหนมหมู | |

- | | |
|--|-----------------|
| 2. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแพนหมู | จำนวน 4 ชั่วโมง |
| 1. การจัดเตรียม วัสดุ/อุปกรณ์ในการทำแพนหมู | |
| 2. ขั้นตอนการทำแพนหมู | |
| 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแพนหมู | จำนวน 30 นาที |
| 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน | |
| 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน | |
| 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน | |
| 3.4 การขาย | |

การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

สื่อการเรียนรู้

1. ศึกษาจากเอกสาร เช่น แผ่นพับเรื่องการทำแพนหมู
2. ศึกษาจากแหล่งเรียนรู้ในชุมชน / วิทยากร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ประชาชนชาวบ้าน

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำแพนหมูได้อย่างชำนาญ

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำแผนมหนู จำนวน 5 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพ ธุรกิจแผนมหนู จำนวน 30 นาที -อุปกรณ์ และ วัตถุดิบในการทำ แผนมหนู	1. เพื่อให้ผู้เรียนมี ความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการทำแผนมหนู 2. เพื่อให้ผู้เรียนรู้จักวัสดุอุปกรณ์ใน การทำแผนมหนู	1. ความสำคัญในการประกอบอาชีพ แผนมหนู 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพ ได้	วิทยากรบรรยายให้ความรู้ เรื่อง 1. ความสำคัญและประโยชน์การเรียนรู้การทำ แผนมหนู 2. วิเคราะห์ตนเองในการประกอบอาชีพได้	30 นาที่	-
2. ทักษะการประกอบอาชีพ ธุรกิจแผนมหนู จำนวน 4 ชั่วโมง -การเตรียมวัตถุดิบ	1. สามารถบริหารจัดการในการ ประกอบอาชีพการทำแผนมหนู 2. สามารถกำหนดรูปแบบในการ ประกอบอาชีพการทำแผนมหนู	1. ขั้นตอนการทำแผนมหนู 1.1 ส่วนผสม 1.2 การทำแผนมหนู 1.3 การคลุกเคล้าให้เข้ากัน 1.4 การห่อใส่ถุงหรือใบตอง	2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและอธิบาย เพิ่มเติม 2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมจัดทำแผนมหนู 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำแผนมหนู ตามที่กำหนด วิทยากรสังเกตตรวจสอบ ประเมินผลการปฏิบัติ 2.4 วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแผนมหนู ผู้เรียน สังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำ กิจกรรม ตามที่กำหนดผู้สอนสังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ 2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และ	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
			ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม 2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำแหนมหมู		
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจแหนมหมู จำนวน 30 นาที - ทำเลที่ตั้งร้าน	- สามารถสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงาน - เพื่อประเมินความพึงพอใจในการจัดการเรียนการสอน	- การสรุปขั้นตอนและเทคนิคการทำงานได้ครบทุกขั้นตอน	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่ม มูลค่าจากการทำแหนมหมู วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การทำแหนมหมูช่องทางการจัดจำหน่าย หรือรับงานวิธีการ ส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการทำแหนมหมู อธิบายเพิ่มเติม และให้ข้อเสนอแนะ	30 นาที	-

